



pormenor

RESERVA BRANCO

Engarraamento:

25 de Agosto de 2020

Análises

Alcool: 13,00% vol.

PH: 3,11

Acidez total: 6,70 g/dm³

Acidez volátil: 0,50 gr/L

Açúcar total: 1,70 g/dm³

So₂ Livre: 16 mg/dm³

So₂ Total: 71 mg/dm³

Castas

Rabigato
Malvasia fina.

Quantidade produzida e engarrafada:

3.57 garrafas 750ml;

101 garrafas 1500ml

Produtor

Pormenor Vinhos

Vinificação:

O vinho Pormenor Reserva Branco 2019, foi vinificado com de uvas provenientes de castas típicas do Douro com especial predominância de Rabigato e uma pequena parte de Malvasia Fina.

A vindima foi feita na primeira semana de Setembro de forma a manter a acidez desejada. Uvas provenientes de duas vinhas muito velhas, acima dos 80 anos e plantadas em altitudes compreendidas entre os 550m a 650m, na zona de Pombal de Ansiães - Douro Superior. Uma das vinhas com exposição a Norte e a outra exposta a Sudeste.

Solos típicos de xisto que conferem uma maior sensação de frescura ao vinho. Após passagem cuidadosa no tapete de escolha, o mosto foi decantado naturalmente, a frio, durante 24 horas.

Fermentou posteriormente sem controlo de temperatura e sem battonage em barricas usadas, naturalmente fermentação espontânea com leveduras indígenas e sem adição de leveduras ou nutrientes.

Estágio nas mesmas barricas, sem passagem a limpo e em contacto com as borras finas durante 10 meses. Barricas usadas de Carvalho Francês, 225Lts e 228Lts. Não foi sujeito a fermentação malo láctica.

Vinho não foi afinado nem estabilizado antes do engarraamento, poderá com o tempo em garrafa, ganhar algum depósito ou cristais naturais.

Notas de Prova:

Vinho de cor límpida e amarelo palha. No nariz, aromas florais contidos, e forte mineralidade. Acidez bem marcada com evidência de citrinos, maçã verde e ananas. Ligeiro toque a madeira. Na prova revela bom comprimento de boca. Acidez bem integrada a dominar e elegante com final médio longo. Tenso, termina com um toque tostado muito ligeiro e equilibrado proveniente do estágio em barricas usadas de Carvalho Francês não se sobrepondo ao vinho. Acreditamos ser um vinho com bom potencial de envelhecimento na garrafa.

Acompanha bem opções com gordura média. Pratos de peixe, carnes brancas, queijos de pasta mole, risoto e aves.

Como em todos os vinhos da Pormenor Vinhos, a intervenção humana é mínima durante o trabalho na adega anulando-se ao máximo a adição de produtos químicos.

Caixa 6 un. 750ml



5 600762 914079

Garrafa 750ml



5 600762 914024

Caixa 12 un. 750ml



5 600762 914178

Garrafa 1500ml



5 600762 914048



pormenor

PORMENOR VINHOS, LDA

Sede/Cellar: Lugar de Gravio, 5120-084 Barcos, Tabuaco, Portugal

P.O. Box: Apartado 138, E.C. St. M. Feira, 4524-909 St. M. Feira, Portugal

Escritório/Office: Rua Dr. Elisio de Castro n. 57 Fr C, St. M. da Feira, 4520-213 St. M. Feira, Portugal

www.pormenorvinhos.pt

hello@pormenorvinhos.pt

+351 223 225 100